



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEKERPALE

4 bardak un
5 kaşık irmik
250 gr tereyağı
2 yumurta (birinin sarısı ayrılacak)
1 bardak toz şeker
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
Şerbeti için:
4 bardak su
4 bardak şeker

Öncelikle bir tencerenin içinde şerbet için gerekli malzemeleri karıştırın. Kaynayana kadar pişirin. Kaynadıktan sonra soğumaya bırakın.
Ardından şekerparenin hamuru için geniş bir kabin içine oda sıcaklığındaki tereyağını, unu, irmiği, yumurtayı, şekeri, vanilya ve kabartma tozunu koyun ve iyice yoğurun.
Tüm malzemeler karışıp yumuşak bir kıvam aldıktan sonra yağlı kağıt serdiğiniz tepsinin üzerine küçük parçalar alıp şekillendirdiğiniz hamurları koyun. Üzerine ayırmış olduğunuz yumurta sarısını sürün ve çatalla çizik atarak şekil verin. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında yaklaşık 20 dakika pişirin. Piştikten sonra çıkarıp soğumuş olan şerbetini dökün ve dinlenmeye alın.
Hemen hemen 2 saat dinlendirdikten sonra hindistancevizi ya da kıyılmış fıstıkla servis edebilirsiniz.

